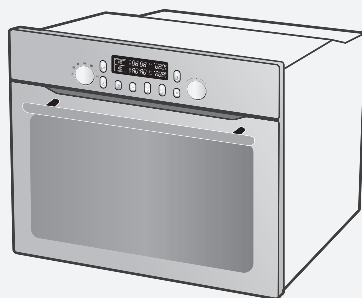
SAMSUNG

Installations- och bruksanvisning

Inbyggnadsugn



BT65FQPST
BT65FQBPST
BT65FQFST
BT65FQBFST

Bruksanvisning

Innehåll

Använda bruksanvisningen

SE

Tack till ditt val av en SAMSUNG inbyggnadsugn.

Denna bruksanvisning innehåller viktig information om säkerhet och instruktioner avsedda att vägleda dig vid användning och underhåll av denna apparat.

Ta god tid på dig att läsa denna bruksanvisning innan du använder ugnen och behåll denna bok för framtida referens.

Följande symboler används i texten i denna bruksanvisning.



Viktigt



OBS!

Säkerhetsanvisningar

Installationen av denna ugn måste utföras av en behörig elektriker. Installatören ansvarar för anslutning av apparaten till strömförsörjningen med beaktande av tillämpliga säkerhetsr ekommendationer.

Elektrisk säkerhet

Om ugnen har skadats under transport, får den inte anslutas.

- Denna apparat får endast anslutas till strömförsörjningen av en **särskilt behörig elektriker**.
- Vid fel eller skada på apparaten, skall du inte försöka använda den.
- **Reparationer** får endast utföras av en**behörig elektriker**. En felaktigt utförd reparation kan leda till allvarliga skador för dig och andra. Om din ugn behöver repareras, kontakta SAMSUNG servicecenter eller din återförsäljare.
- Om nätsladden är defekt skall den bytas ut mot en specialsladd eller en enhet som är tillgänglig hos tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker.
- Elektriska ledningar och kablar får inte komma i kontakt med ugnen.
- Ugnen skall anslutas till strömförsörjningen med en godkänd kretsbrytare eller säkring. Använd aldrig grenuttag eller förlängningssladdar.
- Märkplåten är placerad till höger om luckan.
- Apparatens strömförsörjning skall kopplas från vid reparation eller rengöring.
- Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.

VARNING

Utrustningen skall kopplas från strömförsörjningen vid utbyte av lampa för att undvika risk för elektrisk stöt. Vid användning av ugnen blir de inre ytorna mycket heta.

Säkerhetsanvisningar (fortsättning)

SE

Säkerhet under användning

- Denna ugn är endast avsedd för tillagning av mat för hushållsanvändning.
- Under användning blir ugnens inre ytor tillräckligt heta för att orsaka brännskador. Rör inte vid värmeelementen eller ugnens inre ytor förrän de svalnat.
- Förvara aldrig antändbara material i ugnen.
- Ugnens ytor blir heta när apparaten används vid hög temperatur under en längre tid.
- Vid tillagning, var försiktig då du öppnar ugnsluckan, eftersom het luft och ånga snabbt strömmar ut.
- Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol, kan alkoholen dunsta vid höga temperaturer och ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med ugnens heta delar.
- För din säkerhet skall du inte använda apparaten med ång- eller högtrycksapparater.
- Barn skall hållas på säkert avstånd när ugnen används.
- Frysta livsmedel, som t.ex. pizza, skall tillagas på grillgallret. Om bakplåten används, kan den deformeras p.g.a. de stora temperaturskillnaderna.
- Häll inte vatten i ugnens botten när den är het. Detta kan orsaka skada på den emaljerade ytan.
- Ugnsluckan skall vara stängd under tillagning.
- Var försiktig när du öppnar luckan i slutet av ångrengöringsproceduren; vattnet i botten är hett.
- Placera inte aluminiumfolie i botten av ugnen och placera inte bakplåtar eller formar på den. Aluminiumfolie blockerar värmen, vilket kan orsaka skador på den emaljerade ytan och därmed leda till dåliga tillagningsresultat.
- Fruktjuicer efterlämnar fläckar som kan vara omöjliga att få bort från ugnens emaljerade ytor. Vid tillagning av mycket mjuka kakor skall ett djupt kärl användas.
- Placera inte eldfasta lergods på den öppna ugnsluckan.
- Apparaten är inte avsedd att användas av små barn eller sjukliga personer utan övervakning av vuxen person som kontrollerar säker användning av apparaten.
- Håll uppsyn över barn så att de inte leker med apparaten.
- Eventuellt spill ska avlägsnas före den automatiska rengöringen och alla tillbehör måste tas ut under processen.
- Under den pyrolytiska rengöringen blir ytorna varmare än vanligt och barn ska hållas på avstånd.

Instruktioner för kassering

Kassera förpackningsmaterialet

- Materialet som används vid förpackning av denna apparat är återvinningsbart.
- Avfallshantering av förpackningsmaterial skall göras i lämplig container på din lokala avfallshanteringsplats.

Kassering av gamla apparater

VARNING

Innan en gammal apparat kasseras ska den göras obrukbar så att den inte kan utgöra en fara.

Gör detta genom att koppla bort apparaten från strömtillförseln och avlägsna nätsladden.

För att skydda miljön är det viktigt att gammal utrustning kastas på rätt sätt.

- Apparaten får inte kastas som hushållsavfall.
- Information om insamlingstider och offentliga insamlingsplatser finns att få från kommunen eller det lokala sophanteringsföretaget.

Montera ugnen

SE

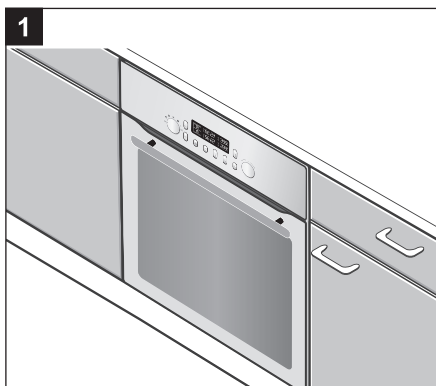
☛ Elektrisk installation av den här enheten måste utföras av en behörig elektriker.
Ugnen måste installeras i enlighet med medföljande anvisningar.
Avlägsna den skyddande vinylen från luckan efter installationen.
Avlägsna den skyddande tejpen från interiören på ugnen efter installation.

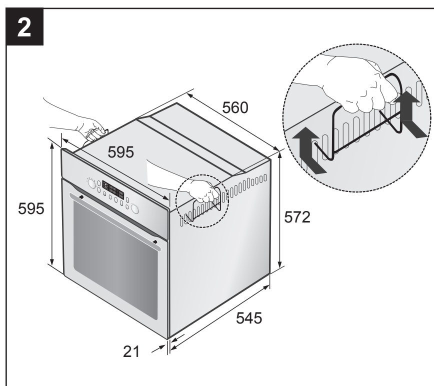
Säkerhetsanvisningar för montören

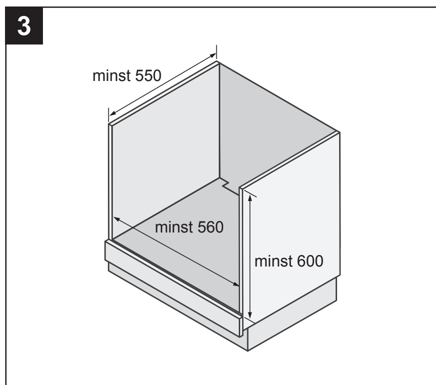
- Installationen måste garantera skydd mot strömförande delar.
- Enheten som apparaten ska monteras i måste uppfylla stabilitetskraven i DIN 68930.

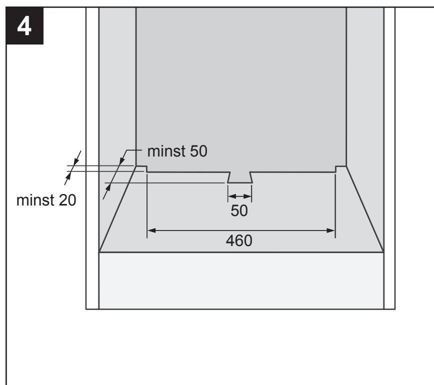
Installation i ett lågt skåp

- Observera de minimiavstånd som krävs.
- Fäst ugnen på plats med skruvar på vardera sida av ugnen.





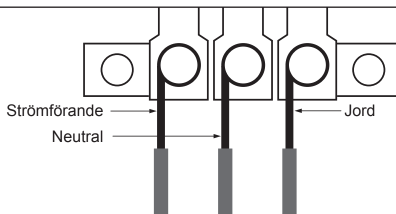




SE

5

Ansluta ugnen till strömtillförseln
(H05VV-F, H05RR-F, Min 1,5m~2,5mm²)



Ansluta till strömförsörjningen

Elektriska anslutningar skall utföras via den anslutningsplatta som sitter bak på apparaten av en elektriker som ser till att anslutning av apparaten utförts enligt gällande monteringsinstruktioner och lokala bestämmelser.

Där apparaten inte är ansluten till strömförsörjningen med en kontakt, skall en omnipolär anordning (med ett kontaktavstånd på minst 3 mm) monteras på anslutningens strömförsörjningssida för att uppfylla säkerhetskraven.

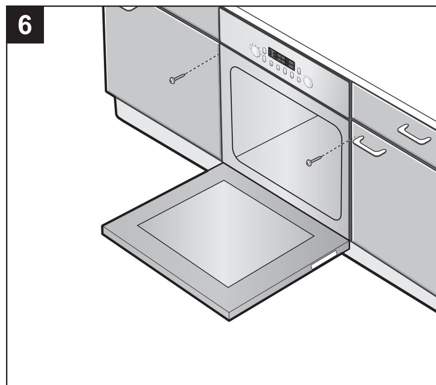
✉ När strömmen är ansluten, initieras ugnens elektronik; detta neutraliserar belysningen under ett par sekunder. Elkabeln (H05 RR-F eller H05 VV-F, minst 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) måste vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till den inbyggda ugnen om den står på golvet framför enheten.
Öppna den bakre luckan på ugnens undersida (använd en plattbladig skruvmejsel) och skruva helt loss anslutningsskruven och kabelklämman före montering av ledningar i lämpliga terminaler.

Jordkabeln måste vara ansluten till (⏚) ugnens uttag.

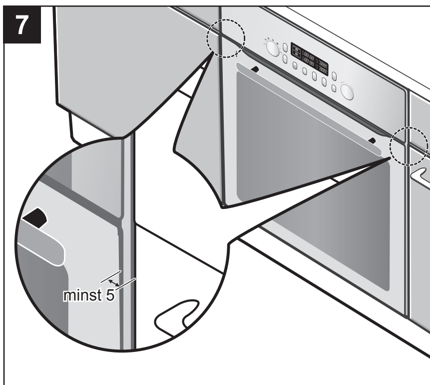
Om ugnen är ansluten till strömtillförseln med en kontakt, måste denna vara åtkomlig då ugnen är färdigmonterad.

Vi tar inget ansvar för olyckor som uppstår till följd av obefintlig eller felaktig jordning.

6



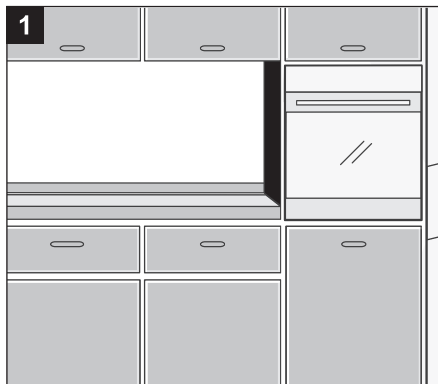
7

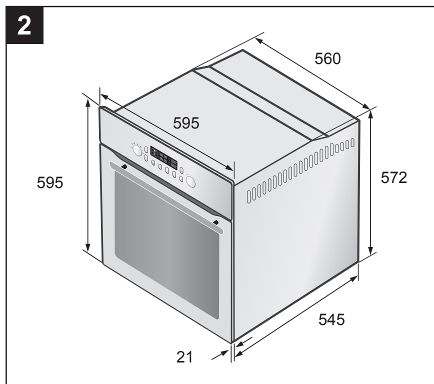


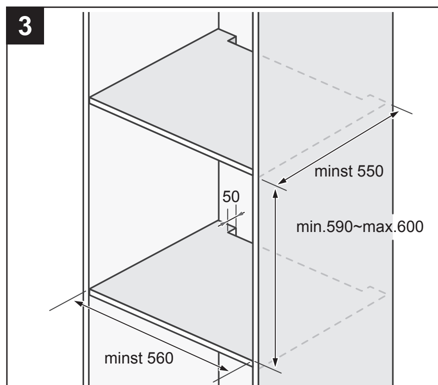
Montera ugnen (fortsättning)

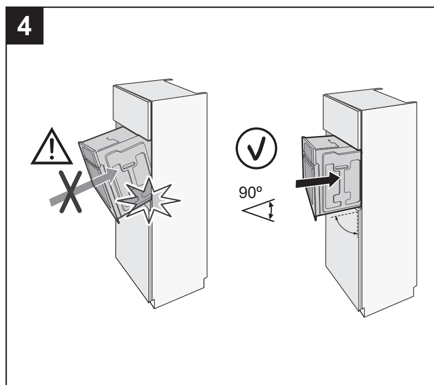
Installation i ett högt skåp

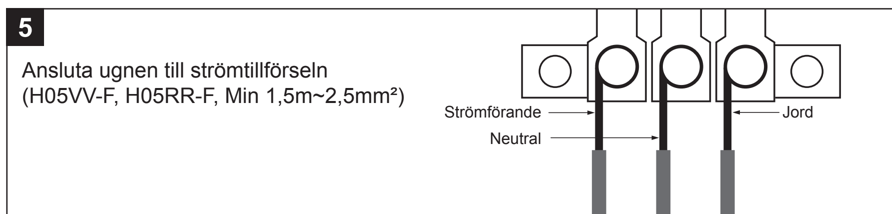
- Observera de minimiavstånd som krävs.
- Ugnen skall skjutas in på plats vid korrekt justeringsvinkel.





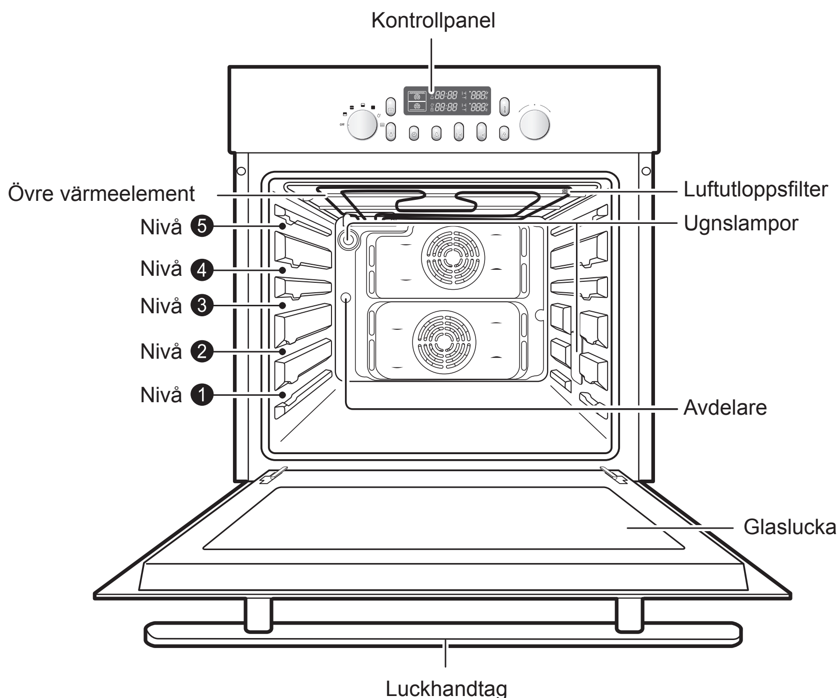






Delar och funktioner

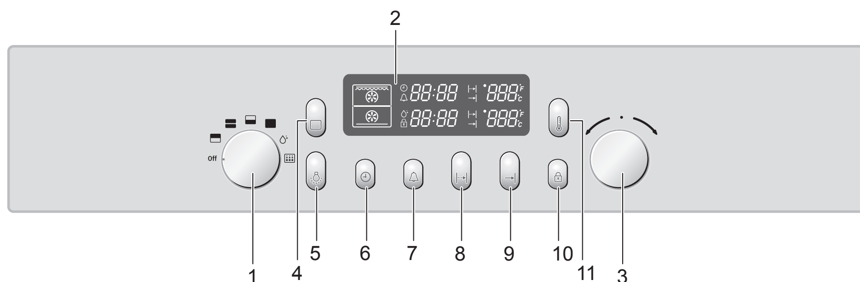
Ugn



✉ Falsarnas nivåer är numrerade nedifrån och upp.
Nivåerna 4 och 5 används främst för gillfunktion.
Se de tillagningsguider som medföljer i den här manualen för att avgöra lämpliga falsnivåer för dina artiklar.

Delar och funktioner (fortsättning)

Ugnskontroller



1. Väljare för avdelare

2. Teckenfönster

3. Kontrollknapp för Tid / Temp

4. Ugnsknapp

5. Lampknapp

6. Klockknapp

7. Kökstimerknapp

8. Knapp för tillagningstid

9. Knapp för sluttid

10. Barnlåsknapp

11. Temperaturknapp

✉ Vridknappen för avdelning och kontrollknappen för tid / temp är pop - up knappar. Tryck in och vrid.

Specialfunktioner

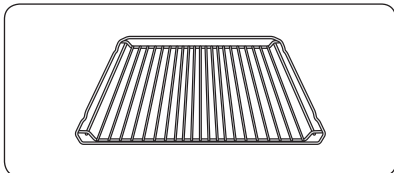
Ugnen är utrustad med följande specialfunktioner.

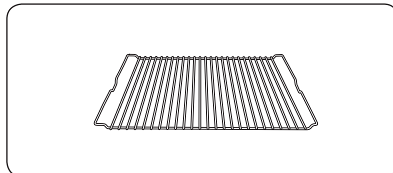
- Avdelarläge: När avdelaren förs in gör apparatens avdelningsfunktion att du kan laga mat i två separata delar, oberoende av varandra, vilket sparar energi och är praktiskt.
- Ångrengöring: Ugnens rengöringsfunktion använder ånga för att avlägsna fett och smuts, vilket rengör ugnens insida på ett säkert sätt.

SE

Tillbehör

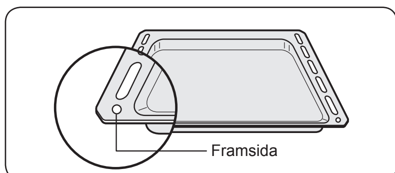
Följande tillbehör medföljer din ugn.

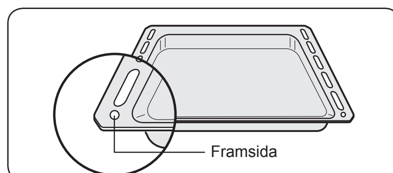




1 **Grillgaller**, för behållare, kakformar, stek- och grillpannor.

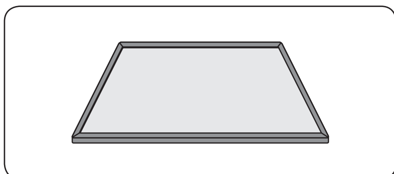
2 **Galler**, för ugnsstekning.

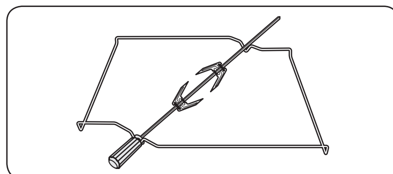




3 **Bakplåt**, för mjuka kakor och småkakor.

4 **Djup plåt**, för stekning eller uppsamling av köttspad eller fett.

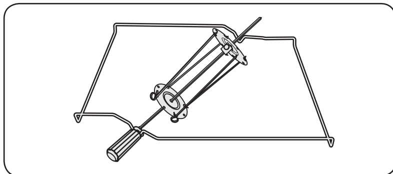




5 **Avdelare**, för övre, undre och dubbelt läge. För in den på nivå 3. En brytare på ugnens insida avkänner avdelaren. För in avdelaren helt.

6 **Grillspett** består av ett spett, 2 klor, ett löstagbart handtag och en vagga som passar in på den 3:e hyllan från botten räknat. Montera spetten i hålet på den bakre väggen inuti ugnen när grillspettet ska användas. Placera den djupa plåten på nivå 1 när grillspettet används.

SE



7 **Grill- och shaslikspett.** (BT65FQBFST / BT65FQFST)

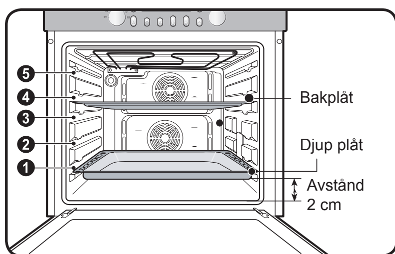
Användning:

- Placera den djupa plåten (utan ställ) på nivå 1 för att samla upp köttsafterna eller på ugnens botten om en stor köttbit tillagas.
- Skjut på en av gafflarna på spettet och skjut på köttstycket som ska tillagas.
- Förvälld potatis och andra grönsaker kan placeras runt kanterna i den djupa plåten så att de ugnsteks samtidigt.
- Placera vaggan på mitthyllan med den “v”-formade delen riktad framåt.
- Handtaget kan skruvas på den trubbiga änden, det gör det enklare att skjuta på köttstycket.
- Vila spettet i vaggan med den spetsiga änden riktad bakåt och skjut försiktigt in det tills spettets ände förs in i vridmekanismen på ugnens baksida. Spettets trubbiga ände måste vila på den “v”-formade delen. (Det finns två tungor på spettet som ska vara närmast ugnsluckan så att spettet inte glider framåt, tungorna håller även fast handtaget.)
- Skruva bort handtaget innan tillagningen påbörjas. Ta bort spettet från vaggan genom att skruva fast handtaget när tillagningen är klar.

VARNING

Alla tillbehör och olämpliga tillbehör för automatisk rengöring ska avlägsnas för pyrolytisk rengöring.

SE



Bakplåten, den djupa plåten och grillgallret skall infogas korrekt i sidskenorna. När du tar ut tillagad mat från ugnen, var försiktig med varma redskap och ytor.

Exempel	Nivå 1: Djup plåt Nivå 4: Bakplåt

✉ När du använder den djupa plåten eller bakplåten för uppsamling av fett vid tillagning av mat, kontrollera att plåten är korrekt placerad i sidskenorna. Om dessa tillbehör kommer i kontakt med ugnens nedre yta, kan ytans emaljering skadas. Plåtar som placeras på nivå 1 skall placeras med ett mellanrum på minst 2 cm från ugnens nedre yta.

Använda tillbehör

Avdelare, grillgaller, bakplåt och djup plåt

Placering av avdelaren

För in avdelaren på nivå 3 i ugnen.

Placering av grillgaller

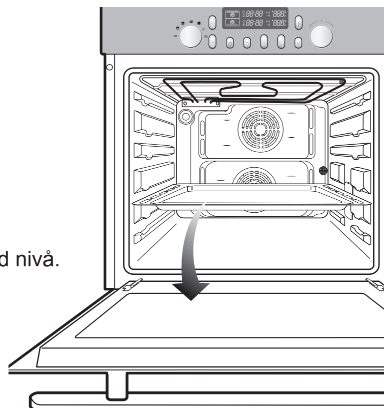
Infoga grillgallret på önskad nivå.

Placering av bakplåt eller djup plåt

Infoga bakplåten och/eller den djupa plåten på önskad nivå.

VARNING

Du måste föra in avdelaren när du ska använda undre, övre eller dubbelt läge.



Säkerhetsbrytare

- Om ingen tillagningstid anges, kommer ugnen att stänga av sig själv efter de tidsperioder som anges nedan.

Avstängningstider för olika temperaturinställningar

Under 105 °C	16 timmar
Mellan 105 °C och 240 °C	8 timmar
Mellan 245 °C och 300 °C	4 timmar

- Den elektriska strömkretsanordningen för denna ugn har ett termiskt avstängningssystem. Om ugnen hettas upp till onormalt höga temperaturer, kommer systemet att stänga av strömtillförseln till värmeelementen under en viss tid.

Kylfläkt

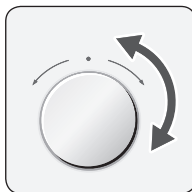
Vid tillagning är det normalt att varmluft frigörs via ventilationshålen på ugnens framsida.

- Kylfläkten fortsätter att fungera även då ugnen stängts av. Den stängs av när den interna temperaturen har sjunkit till 60 °C eller efter 22 minuter.

Inställning av klocka

När ugnen ansluts till strömförsörjningen för första gången tänds kontrollpanelen en kort stund. Efter 3 sekunder börjar en klockikon och 12:00 att blinka i teckenfönstret. Ugnen kan inte användas förrän klockan ställts in.



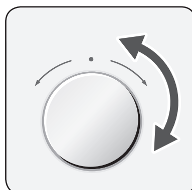
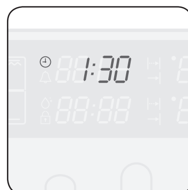

1 Ugnen är obrukbar till dess att klockan ställts in. “ ⏲ ” och “12:00” blinkar i teckenfönstret när enheten ansluts till strömförsörjningen för första gången. Tryck på **Klockknappen**. Siffrorna “ ⏲ ” och “12: ” blinkar.

2 Vrid **ratten för tid / temp** för att ställa in den tid det är.t

Exempel Ställ in 1:30

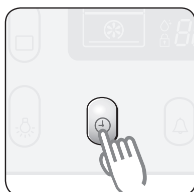
Vänta i cirka 10 sekunder. Klockan slutar blinka och visar inställd timme.



3 Tryck på **Klockknappen**. “ ⏲ ” och “ :00” blinkar.

4 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in minutantal. “ ⏲ ” blinkar.




5 Tryck på **klockknappen** för att slutföra inställning av klocka eller vänta i cirka 10 sekunder.
“ ⏲ ” försvinner och “30” slutar blinka. Aktuell tid visas i teckenfönstret. Apparaten är nu klar att användas.

Inledande rengöring

Rengör ugnen noga innan du använder den för första gången.

☛ Använd inte skarpa eller frätande rengöringsmaterial. Dessa kan skada ugnens yta. För ugnar med framsida i emalj, skall rengöringsmedel som finns i handeln användas.

Att rengöra ugnen

1. Öppna dörren. Ugnslampan slås på

2. Rengör alla ugnsbrickor, tillbehör och sidoskenor med varmt vatten eller diskmedel och torka torrt med en mjuk, ren trasa.

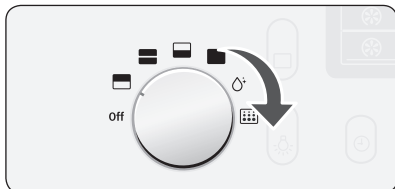
3. Rengör ugnens insida på samma sätt.

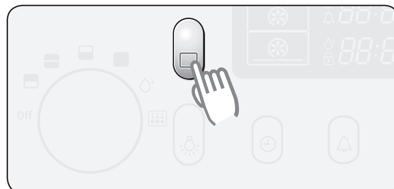
4. Torka av apparatens framsida med en fuktad trasa.

Kontrollera att klockan är korrekt inställd. Avlägsna tillbehören och använd ugnen vid en temperatur på 200 °C i 1 timma före användning. En distinktiv doft uppstår; detta är normalt, men se till att ditt kök är korrekt ventilerat under denna anpassningsperiod.

Ställa in avdelarläge

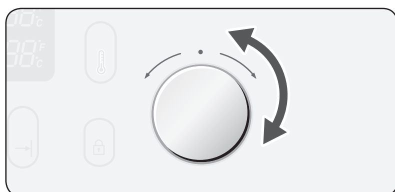
För in avdelaren när **avdelarknappen** är i läget “OFF” för övre, dubbelt och undre läge. Ta bort avdelaren i läget “OFF” i enkelt läge. Välj sedan läget du vill använda genom att vrida **avdelarknappen**. Mer information finns i tabellen nedan.





1 Välj önskad del av ugnen genom att vrida på **avdelarknappen**.

2 Tryck på **ugnsknappen**.



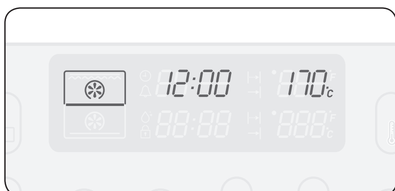
3 Ställ in önskad ugnsfunktion genom att vrida på **kontrollknappen tid / temp**.
Ugnen startar automatiskt i det valda läget med den valda funktionen när 3 sekunder gått
och inga vidare justeringar har gjorts.

Avdelarläge	Markering	Ugnsfunktion	Infoga Avskiljare	Användning
Av	**Off**			
Övre läge		1. Varmluft 2. Övervärme + varmluft 3. Stor grill	Ja	Detta läge spar energi och tid när du lagar små mängder mat.
Dubbelt läge		Funktion för både övre och nedre partition	Ja	Du kan laga två rätter på två olika temperaturer samtidigt.
Undre läge		1. Varmluft 2. Undervärme + varmluft	Ja	Detta läge spar energi och tid när du lagar små mängder mat.
Enkelt läge		1. Varmluft 2. Övervärme + varmluft 3. Traditionell 4. Stor grill 5. Liten grill 6. Undervärme + varmluft	Nej	
Ångrengöringsläge			Nej	
Självrengöringsläge		1. P1 2. P2 3. P3	Nej	

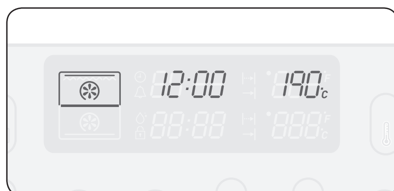
Användning av ugn (fortsättning)

Övre läge

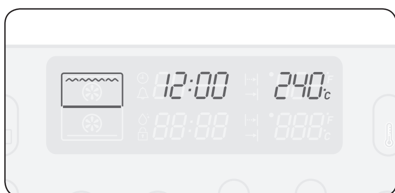
Endast det övre värmeelementet används. Avdelaren bör vara monterad.



Varmluft



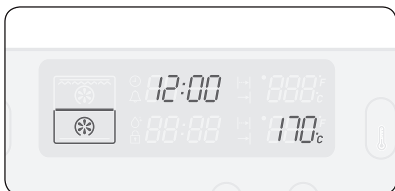
Övervärme + varmluft



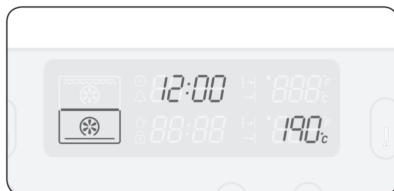
Stor grill

Undre läge

Endast det undre värmeelementet används. Avdelaren bör vara monterad.



Varmluft



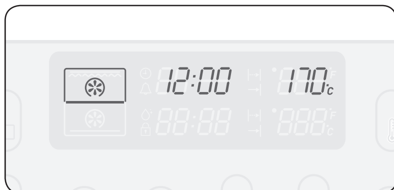
Undervärme + varmluft

SE

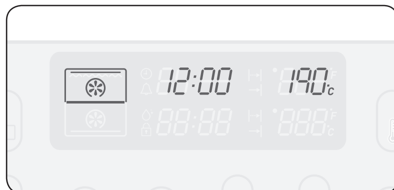
Dubbelt läge

Övre och undre läge används samtidigt. Du kan ställa in vilket läge som ska aktiveras först. När en rätt är klar och du vill ändra tillagningstiden eller temperaturen för den andra delen kan du göra det genom att vrida **avdelarknappen** till det läge (övre eller undre) som du vill fortsätta att använda. Avdelaren bör vara monterad.

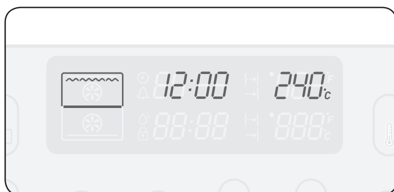
Dubbelt läge 1: Det övre läget aktiveras först. Det undre läget aktiveras om **ugnsknappen** trycks in eller om 15 sekunder går sedan det övre läget ställdes in och inga ytterligare justeringar har gjorts.



Varmluft

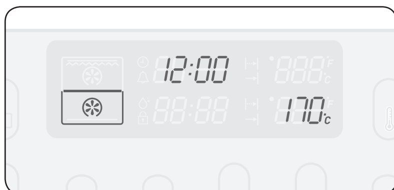


Övervärme + varmluft

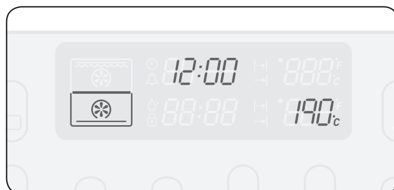


Stor grill

Dubbelt läge 2: Det övre läget startar om **ugnsknappen** trycks in eller 15 sekunder går och inga ytterligare justeringar har gjorts. Övre och undre läge används samtidigt.



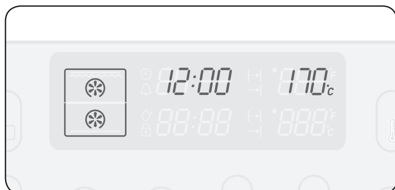
Varmluft



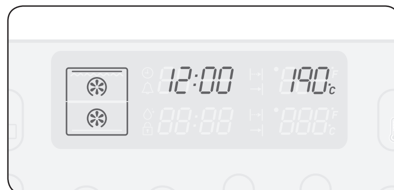
Undervärme + varmluft

SE

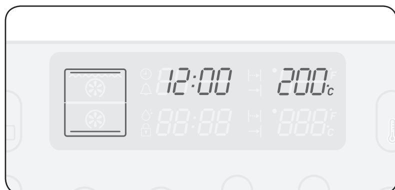
Enkelt läge



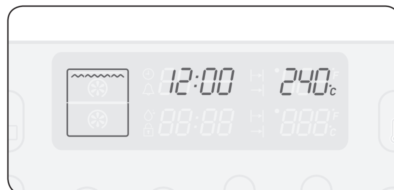
Varmluft



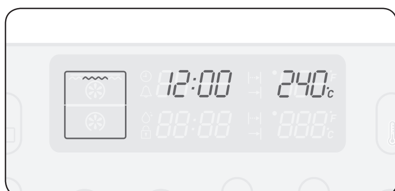
Övervärme + varmluft



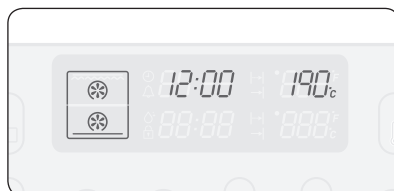
Traditionell



Stor grill



Liten grill

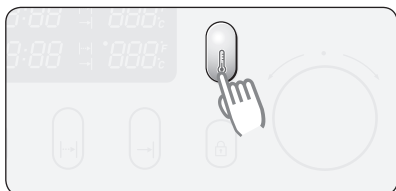


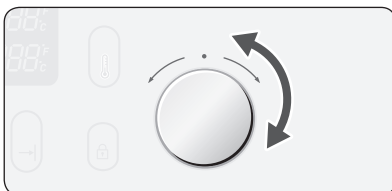
Undervärme + varmluft

SE

Inställning av ugnstemperatur

I enkelt, övre och undre läge





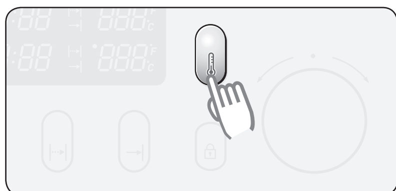
1 Tryck på **temperaturknappen**.

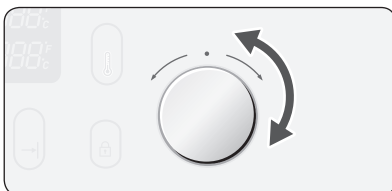
2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in temperaturer i steg om 5 °C.

Enkelt läge (stor & liten grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Övre läge	40 °C – 250 °C
Undre läge	40 °C – 250 °C

✉ De övre och undre värmeelementen slås av och på i intervaller under tillagningen vilket reglerar och bibehåller temperaturen.

I dubbelt läge





1 Tryck på **Temperaturknappen** (övre läge).
Tryck på **temperaturknappen** två gånger (nedre läge).

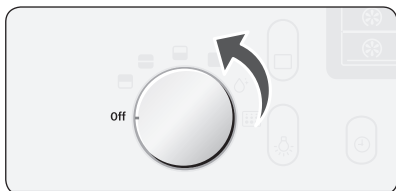
2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in temperaturer i steg om 5 °C.

Övre läge (stor grill)	160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Undre läge	160 °C – 250 °C

✉ Temperaturen kan justeras under tillagning.

SE

Stänga av ugnen

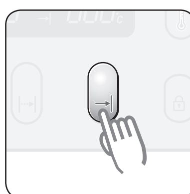


För att stänga av ugnen, vrid **avdelarknappen** till läget “**Off**.

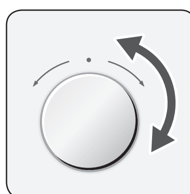
Sluttid

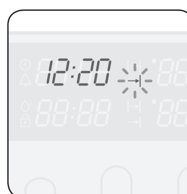
Du kan ställa in en sluttid under tillagning.

I enkelt, övre och undre läge



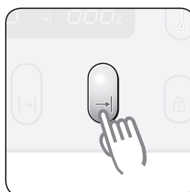


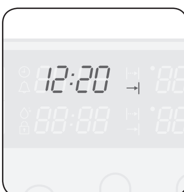




1 Tryck på **Knapp för sluttid**.
Exempel Aktuell tid är 12:00

2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in önskad sluttid.





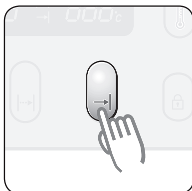
3 Tryck på knappen **sluttid (End Time)**.
Ugnen arbetar med den valda sluttiden om inte knappen för **sluttid (End Time)** har tryckts in inom 5 sekunder.

✉ Under tillagning kan du justera den på förhand inställda sluttiden med **Kontrollknappen tid / temp** för bättre resultat.

SE

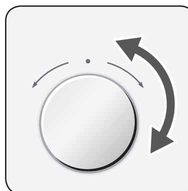
I dubbelt läge

Sluttider för övre och undre läge kan väljas med **knappen för sluttid** och **knappen för tid/ temp**.

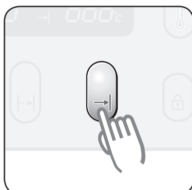



1 Tryck på **knappen för sluttid** två gånger (undre läge).

Exempel — Aktuell tid är 12:00




2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in önskad sluttid.




3 Tryck på knappen **sluttid (End Time)**.
Ugnen arbetar med den valda sluttiden om inte knappen för **sluttid (End Time)** har tryckts in inom 5 sekunder.

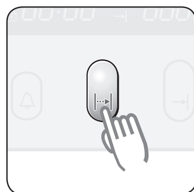
✉ Under tillagning kan du justera den på förhand inställda sluttiden med **Kontrollknappen tid / temp** för bättre resultat.

SE

Tillagningstid

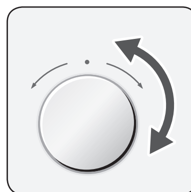
Du kan ställa in en tillagningstid under tillagning.

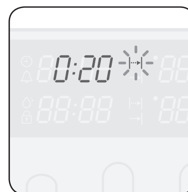
I enkelt, övre och undre läge



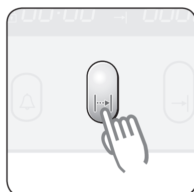


1 Tryck på **Knappen tillagningstid**.





2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in önskad tillagningstid.





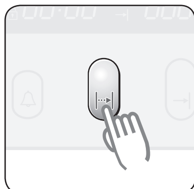
3 Tryck på knappen **tillagningstid (Cook Time)**.
Ugnen arbetar med den valda sluttiden om inte knappen för **tillagningstid (Cook Time)** har tryckts in inom 5 sekunder.

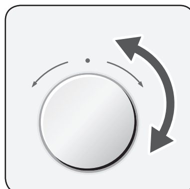
✉ Under tillagning kan du justera den på förhand inställda tillagningstiden med **Kontrollknappen tid / temp** för bättre resultat.

Användning av ugn (fortsättning)

I dubbelt läge

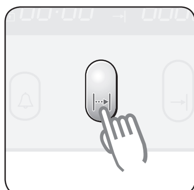
Tillagningstider för övre och undre läge kan väljas med **knappen för tillagningstid** och **knappen för tid/temp**.




1 Tryck på **knappen för tillagningstid** två gånger (undre läge).

2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in önskad tillagningstid.




3 Tryck på knappen **tillagningstid (Cook Time)**.
Ugnen arbetar med den valda sluttiden om inte knappen för **tillagningstid (Cook Time)** har tryckts in inom 5 sekunder.

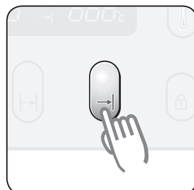
✉ Under tillagning kan du justera den på förhand inställda tillagningstiden med **Kontrollknappen tid / temp** för bättre resultat.

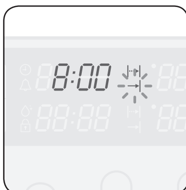
SE

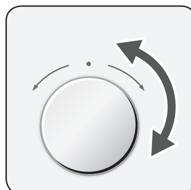
Fördröjd start

Fall 1- Tillagningstiden anges först

Om sluttiden anges efter det att tillagningstiden redan ställts in, beräknas tillagningstid och sluttid och ugnen ställer vid behov in en fördröjd startpunkt.







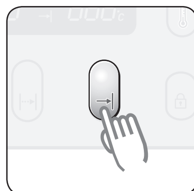


1 Tryck på **Knapp för sluttid**.

Exempel: Aktuell tid är 3:00 och önskad tillagningstid är 5 timmar.

2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in sluttid.

Exempel: Du vill tillaga i 5 timmar och vara klar kl. 8:30.



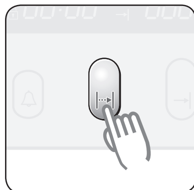


3 Tryck på **knappen för sluttid** . Symbolen A “ ” visas intill den fördröjda startpunkten.

SE

Fall 2- Sluttiden anges först

Om tillagningstiden anges efter det att sluttiden redan ställts in, beräknas tillagningstid och sluttid och ugnen ställer vid behov in en fördröjd startpunkt.







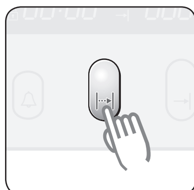


1 Tryck på **Knappen tillagningstid**.

Exempel — Aktuell tid är 3:00 och önskad sluttid är 5:00.

2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in tillagningstid.

Exempel — Du vill tillaga i 1 timma och 30 minuter och vara klar kl 5:00.



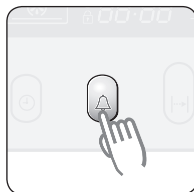


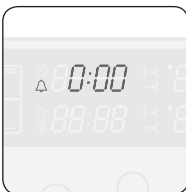
3 Tryck på **knappen för tillagningstid** . Symbolen

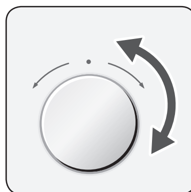
A “ ” visas intill den fördröjda startpunkten.

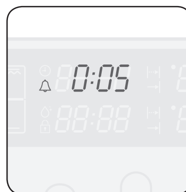
SE

Kökstimer



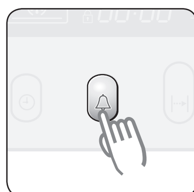


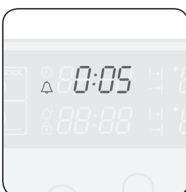




1 Tryck på **kökstimerknappen** en gång.
" 🔔 " blinkar.

2 Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in önskad tid.
Exempel 5 minuter

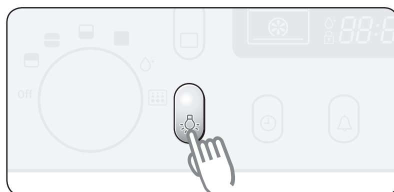




3 Tryck på **kökstimerknappen** för att starta kökstimern. När den inställda tiden har löpt ut, hörs en ljudsignal.

✉ Tryck och håll nere **kökstimerknappen** i 2 sekunder för att avbryta timern.

Ugnslampa på / av



1 Tryck på **lampknappen**.

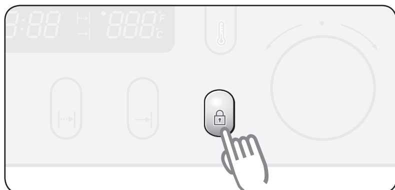
1:a	Övre och undre
2:a	Övre
3:e	Undre
4:e	Av

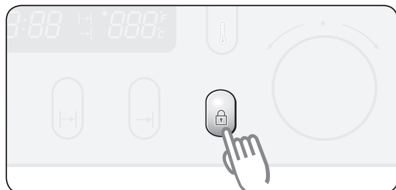
✉ Lampan slås av och på i den angivna ordningen oavsett driftsläget.

✉ Lampan slocknar automatiskt efter 2 minuter.

SE

Barnsäkerhetsfunktion





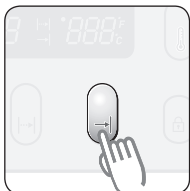
1 Tryck på **Barnspärrknappar** håll i 3 sekunder. (🔒) visas i teckenfönstret.

2 Tryck på **Barnspärrknappar** håll i ytterligare 3 sekunder för att låsa upp.

✉ Inga knappar utom **avdelarknappen** och upplåsningsknappen fungerar när ugnen är låst. Barnspärren är tillgänglig oavsett om ugnen används eller ej.

Stänga av ljudsignalen









1 För att stänga av ljudsignalen, tryck på knapparna **klocka** och **sluttid** samtidigt och håll i 3 sekunder.

2 För att slå på ljudsignalen på nytt, tryck åter igen på knapparna **klocka** och **sluttid** samtidigt och håll i 3 sekunder.

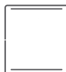
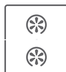
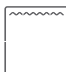
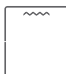
SE

Ugnens funktioner

Denna ugn omfattar följande funktioner

Ugnslägen

Följande tabell visar olika ugnslägen och inställningar för din ugn.
Använd tillagningstabellerna för de här lägena på följande sidor som riktlinjer vid tillagningen.

	**Traditionell** Mat värms med hjälp av över- och undervärme. Den här inställningen är användbar för bakning och grillning.
	**Övervärme + varmluft** Vi rekommenderar det här läget vid grillning av kött. Det övre värmeelementet används och fläktarna cirkulerar varmluft från övre och bakre värmeelement.
	**Varmluft** Maten värms genom värmeelementen i bakre delen och cirkulerar via två fläktar. Inställningen erbjuder jämn värmefördelning och passar perfekt för frusen mat, liksom för kakor och croissanter. Det här läget kan användas för tillagning i två nivåer.
	**Stor grill** Mat värms med hjälp av övervärme. Vi rekommenderar det här läget för grillning av kött och kor, samt för varma smörgåsar.
	**Liten grill** Det här läget passar perfekt för grillning av små mängder mat, exempelvis baguetter, ost eller fiskfiléer. Placera maten i mitten av grillen, eftersom bara det mindre värmeelementet i mitten används.
	**Undervärme + varmluft** Det nedre värmeelementet och bakre värmeelementet erbjuder varmluft som cirkulerar via fläktarna. Det här läget passar perfekt för bakning av exempelvis pajer, pizza, bröd och cheesecake.

SE

1. Vanlig

Föreslagen temperatur: 200 °C

Den traditionella funktionen är idealisk för bakning och stekning av mat på en nivå. Både ugnens övre och nedre värmeelement är påslagna för att upprätthålla ugnstemperaturen.

Vi rekommenderar att du i traditionellt läge förvärmer ugnen.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Fryst lasagne (500-1 000 g)	3	Grillgaller	180-200	40-50
Hel fisk (t.ex. makrill) (300-1000g) 3-4 skurna på varje sida OLJA	3	Grill + Långpanna	240	15-20
Fiskfiléer (500-1000g) 3-4 skurna på varje sida OLJA	3	Bakplåt	200	13-20
Frysta kotletter (350-1000g) köttfärs & med skinka-, ost- eller svampfyllning OLJA	3	Bakplåt	200	25-35
Frysta kotletter, morot, rödbeta eller potatis (350-1000g) OLJA	3	Bakplåt	200	20-30
Fläskstek (500-1000g) OLJA, TILLSÄTT SALT & PEPPAR	3 / 2	Grill + Långpanna	200	40-50
Bakad potatis (delad i mitten) (500-1000 g)	3	Bakplåt	180-200	30-45
Frusen stek med champinjonfyllning (500-1000g) OLJA	3	Bakplåt	180-200	40-50
Sockerkaka (250-500g)	2	Grillgaller	160-180	20-30
Marmorkaka (500-1000 g)	2	Grillgaller	170-190	40-50
Jäst kaka på plåt med frukt & smulig ovandel (1 000-1500 g)	2	Bakplåt	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Grillgaller	190-200	25-30

SE

2. Övervärme + varmluft

Föreslagen temperatur: 190 °C
Det övre värmeelementet är i drift och fläkten är i drift för att hela tiden cirkulera varmluft.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med övervärme och varmluft.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Fläskstek (1000 g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	3	Grill + Långpanna	180-200	50-65
Fläskstek i folie (1000-1500g) MARINERA	2	Bakplåt	180-230	80-120
Hel kyckling (800-1300g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	2	Grill + Långpanna	190-200	45-65
Kött eller fisk (400-800g) OLJA, TILLSÄTT SALT & PEPPAR	3	Grill + Långpanna	180-200	15-35
Kycklingdelar (500-1000g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	4	Grill + Långpanna	200-220	25-35
Ugnsstekt fisk (500-1000 g) använd ugnsäker form PENSLA MED OLJA	2	Grillgaller	180-200	30-40
Nötstek (800-1200g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	2	Grill + Långpanna Tillsätt 1 kopp vatten	200-220	45-60
Ankbröst (300-500g)	4	Grill + Långpanna Tillsätt 1 kopp vatten	180-200	25-35

SE

3. Varmluft

Föreslagen temperatur: 170 °C

Denna funktion tillagar mat som placerats på upp till tre hyllor och lämpar sig även för stekning. Tillagning uppnås genom ett värmeelement på den bakre väggen och fläkten som fördelar värmen.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i varmluftsläge.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Lammspäll (350-700g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	3	Grill + Långpanna	190-200	40-50
Ugnsbakade bananer (3-5 stk), skär en skåra på ovansidan, lägg i 10-15 g choklad, 5-10 g hackade nötter, en aning sockervatten, linda om aluminiumfolie.	3	Grillgaller	220-240	15-25
Ugnsbakade äpplen 5-8 stk á 150-200 g Ta bort kärnhusen och lägg i russin och sylt. Använd ugnsäker form.	3	Grillgaller	200-220	15-25
Kotletter från köttfärs (300-600g) OLJA	3	Bakplåt	190-200	18-25
Köttfärsrulle med fyllning, rysk stil' (500-1000 g) PENSLA MED OLJA	3	Bakplåt	180-200	50-65
Frusna kroketter (500-1000 g)	2	Bakplåt	180-200	25-35
Frusna pommes frites (300-700g)	2	Bakplåt	180-200	20-30
Fryst pizza (300-1000 g)	2	Grillgaller	200-220	15-25
Äppelkaka (500-1000 g)	2	Grillgaller	170-190	35-45
Färsk croissant (200-400g) (färdig deg)	3	Bakplåt	180-200	15-25

4. Stor grill

Föreslagen temperatur: 240 °C

Den stora grillfunktionen grillar stora mängder platta livsmedel, som stekar, schnitzlar och fisk. Den lämpar sig även för rostning. Både det övre värmeelementet och grillen är på i detta läge.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen när du använder den stora grillen.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Korvar (tunna) 5-10 st	4	Grill + Långpanna	220	5-8 vändbara 5-8
Korvar (tunna) 8-12 st	4	Grill + Långpanna	220	4-6 vändbara 4-6
Toast 5-10 st	5	Grillgaller	240	1-2 vändbara 1-2
Varma smörgåsar 4-6 st	4	Rostgaller + bakplåt	200	4-8
Frusna pannkakor med fyllning, rysk stil' (200- 500 g)	3	Bakplåt	200	20-30
Biffstek (400-800 g)	4	Grill + Långpanna	240	8-10 vändbara 5-7

SE

5. **Liten grill**

Föreslagen temperatur: 240 °C

Denna inställning är för grillning av mindre mängder platta livsmedel, som stekar, schnitzlar, fisk och varma smörgåsar, placerade på mitten av plåten. Endast det övre elementet används.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen när du använder den lilla grillen.

Placera maten i mitten och tillbehören runt om.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Frusen ugnscamembert (2 – 4 var och en på 75 g) PLACERA I KALL UGN (före förvärmning)	3	Grillgaller	200	10-12
Frysta baguetter (Tomat-Mozzarella eller skinka och ost)	3	Rostgaller + bakplåt	200	15-20
Frusna fiskpinnar (300-700g) PLACERA I KALL UGN (före förvärmning) OLJA	3	Rostgaller + bakplåt	200	15-25
Frusna fiskburgare (300- 600g) PLACERA I KALL UGN, OLJA	3	Bakplåt	180-200	20-35
Fryst pizza (300-500g) PLACERA I KALL UGN (före förvärmning)	3	Rostgaller + bakplåt	180-200	23-30

SE

6. Undervärme + varmluft

Föreslagen temperatur: 190 °C

Undervärme + varmluft är för recept med mjuk garnering och knaprig botten, som t.ex. pizza, quiche lorraine, fruktpannkakor i tysk stil och cheesecake.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med undervärme och varmluft.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Äppelkaka, fryst (350-700 g)	3	Grillgaller	180-200	15-20
Små pajer med fyllning, frysta (300-600 g) PENSLA MED ÄGGULA, PLACERA I KALL UGN (före förvärmning),	3	Bakplåt	180-200	20-25
Köttbullar i sås (250-500g) använd ugnsäker form	3	Grillgaller	180-200	25-35
Småkakor (500-1000g) PENSLA MED ÄGGULA	3	Bakplåt	180	15-23
Cannelloni i sås (250-500g) använd ugnsäker form	3	Grillgaller	180	22-30
Degknyten med fyllning (600-1000g) PENSLA MED ÄGGULA	3	Bakplåt	180-200	20-30
Hembakad pizza (500-1000 g)	2	Bakplåt	200-220	15-25
Hembakat bröd (700-900g)	2	Grillgaller	170-180	45-55

SE

7. Dubbelt läge

Genom att använda dubbelt läge kan du tillaga två olika maträtter i ugnen. Vid tillagning i övre och nedre delen kan du använda olika temperaturer, tillagningstider och tillagningslägen. Du kan exempelvis laga stekar och gratänger samtidigt. Genom att använda avdelaren kan du tillaga gratängen i den nedre delen och stek i den övre.

Montera alltid avskiljaren i fals 3 innan du börjar tillagningen.

Förslag 1: Tillagning i olika temperaturer

Del	Livsmedel	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temperatur (°C)	Tillbehör	Tid (min)
ÖVRE	**Fryst pizza (300-400g)**	4	Varmluft	200-220	Grillgaller	15-25
NEDRE	**Marmorkaka (500-700g)**	1	Varmluft	160-180	Bakplåt	50-60

Observera: Sätt in maten i kall ugn

Förslag 2: Tillagning i olika tillagningslägen

Del	Livsmedel	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temperatur (°C)	Tillbehör	Tid (min)
ÖVRE	**Kycklingdelar (400-600g)**	4	Övervärme + varmluft	200-220	Grill + Långpanna	25-35
NEDRE	**Potatisgratäng (500-1000 g)**	1	Varmluft	160-180	Grillgaller	30-40

Observera: Sätt in maten i kall ugn

SE

Testrätter

Enligt standard EN 60350

1. Bakning

Rekommendationerna för bakning gäller för en föruppvärmd ugn.

Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagningstid i min
Små kakor	Bakplåt	3	Traditionell	160-180	15-25
	Djup plåt + bakplåt	1+4	Varmluft	150-170	20-30
Fettfri sockerkaka	Bakform på grillgaller (Mörk beläggning, ø 26 cm)	2	Traditionell	160-180	20-30
Äppelpaj	Grillgaller + bakplåt + 2 formar med löstagbar botten (Mörk beläggning, ø 20 cm)	1+3	Varmluft	170-190	80-100
	Grillgaller + 2 formar med löstagbar botten (Mörk beläggning, ø 20 cm)	1 Diagonalt placerad	Traditionell	170-190	70-80

2. Grillning

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter med hjälp av den stora grillfunktionen.
Använd denna funktion med den maximala temperaturinställningen 300 °C.

Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagningstid i min
Varma smörgåsar på vitt bröd	Grillgaller	5	Stor grill	300	1:a 1-2 2:a 1-1 1/2
Hamburgare	Grill + Långpanna (för uppsamling av dropp)	4	Stor grill	300	1:a 7-10 2:a 6-9

SE

Självrengöring

Det här läget rengör ugnen automatiskt.
Det här läget bränner bort fettrester i ugnen så att den sedan torkas ur när den svalnar.
Under den pyrolytiska rengöringen låses ugnsluckan automatiskt.

Lucklås (🔑)	När ugnstemperaturen stiger upp till 300 °C , låses luckan automatiskt för din säkerhet.
Upplåsning	När temperaturen faller under 260 °C, låses luckan upp automatiskt.

VARNING

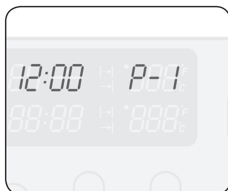
- Under den här processen blir ugnen mycket het.
- Barn måste hållas på säkert avstånd.

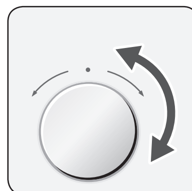
Varning

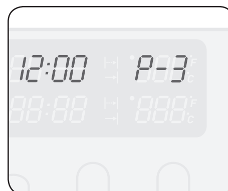
Innan du utför någon självrengörande funktion ska alla tillbehör tas ut ur ugnen.

Avlägsna stora bitar smuts för hand i förväg.
Matrester, fett och juicer är antändbara och det kan annars börja brinna under självrengörings processen.









1 Vrid **avdelarknappen** till självrengörande läge.

2 Vrid ratten för **tid/temp (Time/Temp)** till nivå 1,2 eller 3 beroende på grad av smuts i ugnen. Ugnen startar automatiskt i det valda läget med den valda funktionen när 5 sekunder gått och inga vidare justeringar har gjorts.

Nivå	Varaktighet
P1(låg)	omkring 120 minuter
P2 (medium)	omkring 150 minuter
P3 (hög)	omkring 180 minuter

3 Efter att ugnen har svalnat torkar du av ugnsluckan längsmed kanterna med en fuktig trasa.

SE

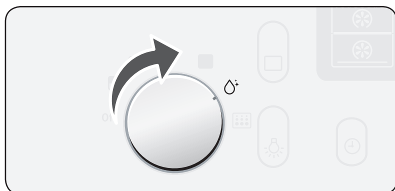
Ångrengöring

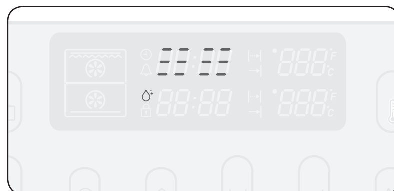
1 Avlägsna alla tillbehör från ugnen.

2 Häll ca. 400 ml (3 / 4 pint) vatten i botten på den tomma ugnen. Använd bara vanligt vatten, inte destillerat.

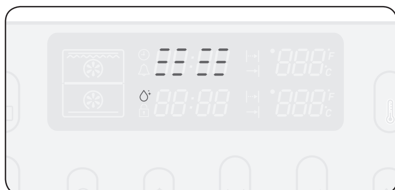
3 Stäng ugnsluckan.

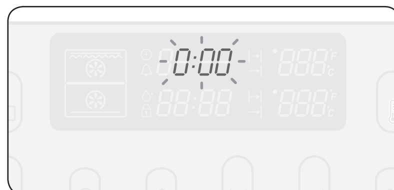
Obs Ångrengöringssystemet kan bara slås på när ugnen svalnat till rumstemperatur. Låt ugnen svalna helt om det inte fungerar.





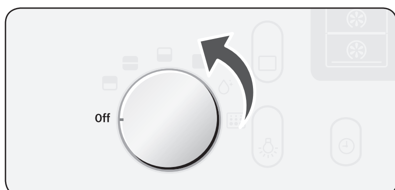
4 Vrid **avdelarknappen** till självrengörande läge.





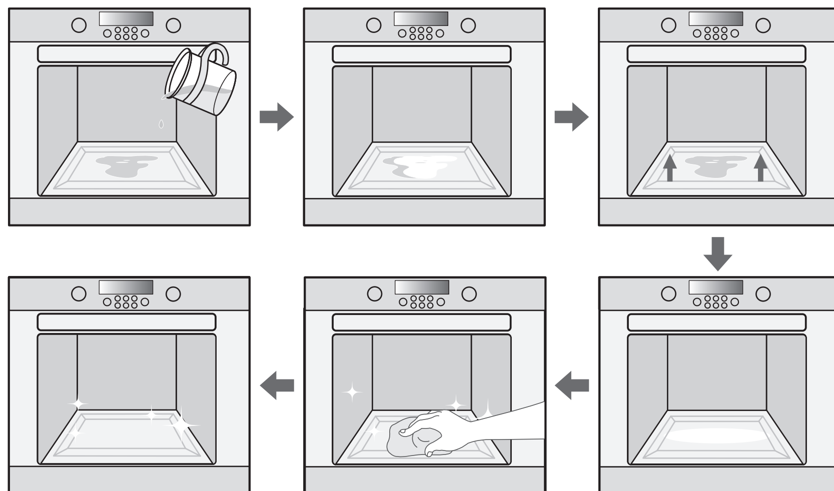
5 Efter en stund stängs värmaren av men lampan är tänd.

6 Teckenfönstret blinkar och en ljudsignal hörs när proceduren är klar.



7 Avsluta proceduren och rengöringen genom att vrida **avdelarknappen** till “Off”.

SE



När ångrengöringen inaktiverats

Tips

- Var försiktig när du öppnar luckan i slutet av ångrengöringsproceduren; vattnet i botten är hett.
- Låt aldrig vatten ligga kvar i ugnen en längre tid, t.ex. över natten.
- Öppna ugnsluckan och avlägsna kvarvarande vatten med en svamp.
- Använd en svamp indränkt i rengöringsmedel, en mjuk borste eller nylonskurduk och torka insidan. Envisa fläckar kan avlägsnas med en skurduk av nylon.
- Kalkavlagringar kan avlägsnas med en trasa indränkt i vinäger.
- Torka rent med rent vatten och torka torrt med en mjuk trasa (glöm inte bort att torka under ugnsluckans tätning).
- Upprepa proceduren när ugnen har svalnat om den är mycket smutsig.
- Vi rekommenderar att du gnuggar envisa fläckar med rengöringsmedel innan ugnens rengöringsfunktion aktiveras om ugnen är mycket nedsmutsad av fett, t.ex. efter ugnstekning eller grillning.
- Låt ugnsluckan stå öppen i 15 ° vinkel så att de inre emaljytorna kan torka helt när rengöringen är klar.

Snabbtorkning

1. Låt ugnsluckan stå på glänt i ca. 30 graders vinkel.
2. Vrid **avdelarknappen** till enkelt läge.
3. Tryck på **ugnsknappen**.
4. Vrid **knappen för tid/temp** till varmluftsläge.
5. Ställ in klockan på ca. 5 minuter och temperaturen på 50 °C.
6. Stäng av ugnen i slutet av tidsperioden.

VARNING

Använd inte anordningar för högtrycks- eller ångtvätt när ugnen rengörs.

Ugnens utsida

- Rengör både ugnens insida och utsida med en trasa och ett milt rengöringsmedel eller varmt tvålvatten.
- Torka med hushållspapper eller en torr handduk.
- Använd inte kökssvampar, frätande rengöringsmedel eller frätande rengöringsmedel.

Ugnsytor i rostfritt stål

- Använd inte stålull, kökssvampar eller frätande rengöringsmedel. Dessa kan skada ytan.

Ugnsfronter i aluminium

- Torka försiktigt av plattan med en mjuk trasa eller en trasa i mikrofibrer och ett milt fönsterputsmedel.

VARNING

Kontrollera att ugnen är sval före rengöring.

Ugnens insida

- Rengör inte dörrtätningen för hand.
- Använd inte grova stålbollar eller kökssvampar.
- För att undvika skada på emaljerade ugnsytor, använd de ugnsrengöringsmedel som finns i handeln.
- För att avlägsna envis smuts, använd en särskilt ugnsrengöringsmedel.

Tillbehör

Rengör alla ugnslergods och tillbehör efter varje användningstillfälle med en kökshandduk.
För enkel rengöring, lägg i varmt tvåligt vatten i cirka 30 minuter.

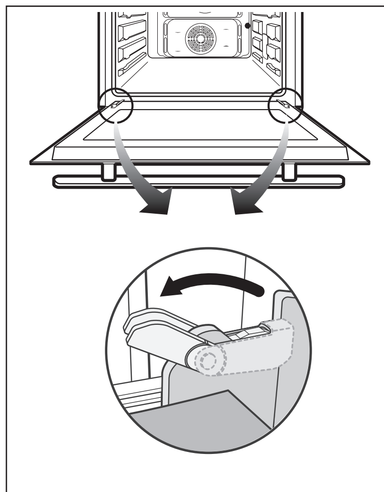
SE

Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan bör inte avlägsnas vid normal användning, men om den måste tas bort för t.ex. rengöring, skall dessa instruktioner följas. Ugnsluckan är tung.

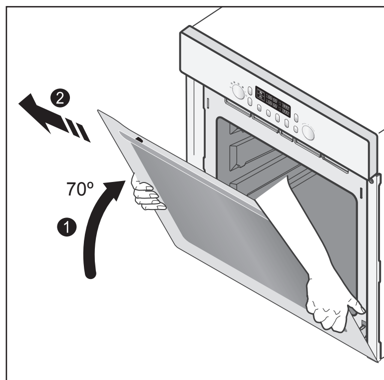
Ta bort ugnsluckan

1. Öppna klämmorna vid de båda gångjärnen.



2. Fatta tag i luckans sidor med båda händerna i luckans mitt.

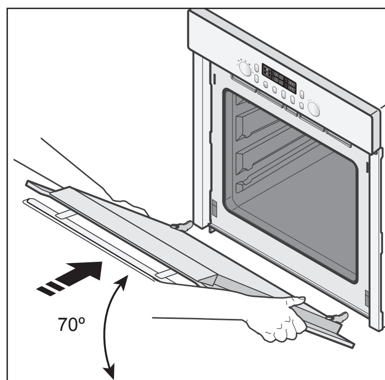
3. Rotera luckan cirka 70 ° till dess att gångjärnen helt kan avlägsnas från sina fästen.



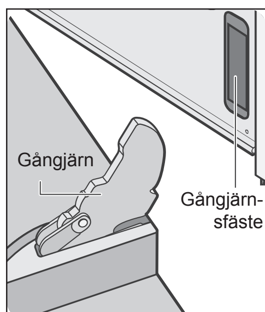
SE

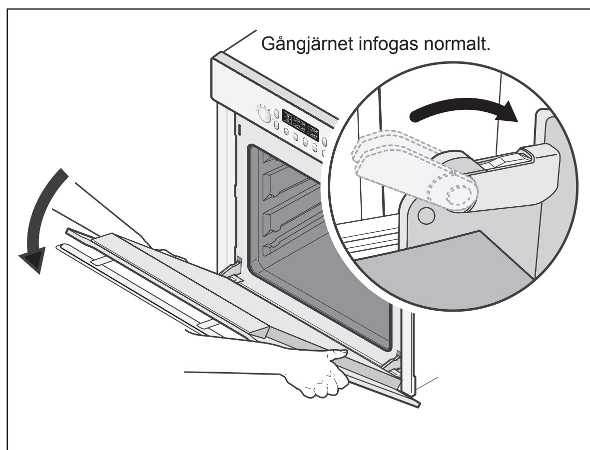
Sätt tillbaka luckan

1. Placera luckans gångjärn, med klämmorna fortfarande öppna, vid dess fästen.



2. Rotera luckan mot den vågräta linjen och fäst klämmorna på plats.





Ugnsluckans glas

Ugnsluckan är försedd med tre glasrutor som är placerade mot varandra. Den inre & mellersta skivan kan avlägsnas för rengöring.

VARNING

- När luckan har avlägsnats från ugnen, skall klämmorna öppnas.
- Använd inte frätande rengöringsmedel eller metallskrapor för rengöring av ugnsluckan; dessa kan repa ytan och splittra glaset.
- När luckan monterats, kan avlägsnande av vissa delar (luckans glas eller annan del) från luckan leda till personskada.

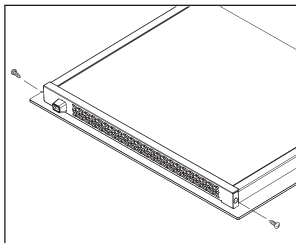
Varning

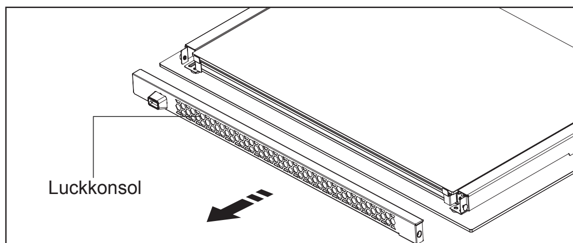
Glaset kan gå sönder om du tillämpar överdriven styrka, i synnerhet i kanterna av det främre glaset.

Nedmontering av luckan

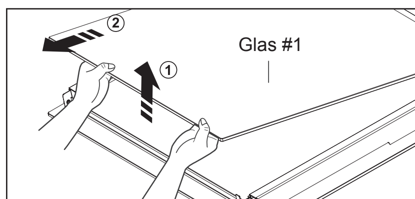
1. Avlägsna de två skruvarna på vänster och höger sida om luckan.

2. Plocka bort luckans konsol.

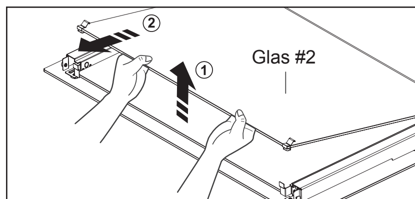




3. Avlägsna det inre glaset, #1, från luckan.

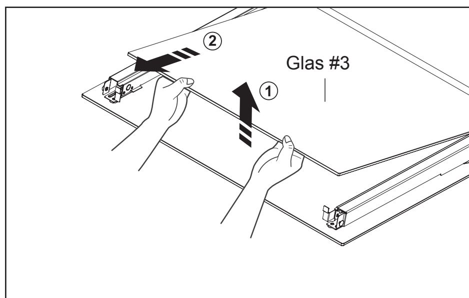


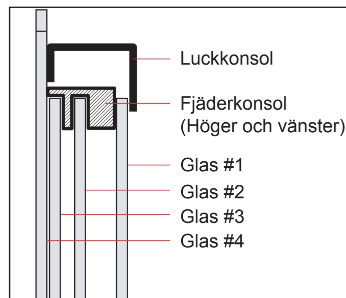
4. Avlägsna det inre glaset, #2, från luckan.



Rengöring och skötsel (fortsättning)

5. Avlägsna det inre glaset, #3, från luckan.





✉ Rengör glasrutorna med varmt vatten eller diskmedel och torka torrt med en mjuk, torr trasa.

Montering av luckan

1. Rengör glaset och de inre delarna med varmt, tvåligt vatten.

✉ Använd inte frätande rengöringsmedel eller tvålull. Använd en svamp med flytande rengöringsmedel eller varmt, tvåligt vatten.

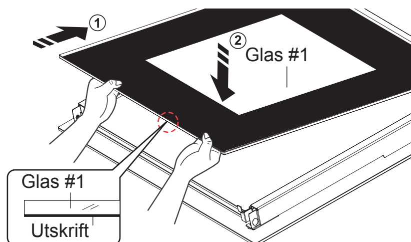
2. Montera glas #3 i rätt position.

3. Montera de två fjäderfästena på ovansidan av glas #2 och montera #2 på plats.

4. Fäst glas #1, luckkonsolen och stöden vid luckan.

✉ Vid montering av innerglas 1, skriv ut enligt riktningen nedan.

5. Fäst de två skruvarna på båda sidor av luckan.



SE

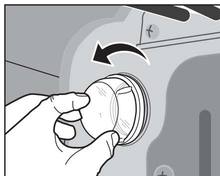
Byte av lampa

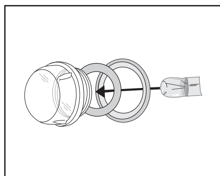
☛ **Innan byte av glödlampa,**
skall följande åtgärder vidtagas:

- Stäng av ugnen;
- Koppla bort ugnen från strömtillförseln; och
- Skydda ugnens glödlampa och glashölje genom att lägga en trasa på botten av ugnen.

✉ Du kan köpa en lampa på ett SAMSUNG servicecenter.

Utbyte av den bakre ugnslampan och rengöring av glashöljet





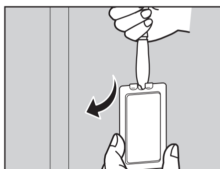
1. Avlägsna höljet genom att vrida det moturs.
2. Avlägsna metallringarna och rengör glashöljet.
3. Vid behov kan halogenlampan bytas ut mot en 25 watt, 230 V, 300 °C värmetålig ugnshalogenlampa.

Tips!

- Använd alltid en trasa när du hanterar en halogenlampa så att inte hudoljor fastnar på lampans yta.

4. Montera metallringarna mot glashöljet.
5. Sätt tillbaka glashöljet på plats.

Utbyte av ugnens sidolampa och rengöring av glashöljet





1. Ta bort glashöljet genom att hålla i den undre änden med en hand, för in ett platt, vasst föremål som en matkniv mellan glaset och tryck upp höljet.
2. Vid behov kan halogenlampan bytas ut mot en 25 ~ 40 watts, 230 V, 300 °C värmetålig ugnshalogenlampa.

Tips!

- Använd alltid en trasa när du hanterar en halogenlampa så att inte hudoljor fastnar på lampans yta.

3. Sätt tillbaka glashöljet.

Vanliga frågor och felsökning

Vad gör jag om ugnen inte värms upp?

Kontrollera om någon av följande åtgärder löser problemet:

- Ugnen kanske inte är påslagen. Slå på ugnen.
- Klockan kanske inte är inställd. Ställ in klockan (se avsnittet “Inställning av klocka”).
- Kontrollera om nödvändiga inställningar har utförts.
- En hushållssäkring kan ha gått, eller en kretsbrytare gått sönder. Byt ut säkringarna för att återställa kretsen. Om detta inträffar upprepade gånger skall en auktoriserad elektriker tillkallas.

Vad skall jag göra om ugnen inte värms upp, trots att ugnsfunktion och temperatur har ställts in?

Det kan vara fel på de interna elektriska anslutningarna. Ring ett lokalt servicecenter.

Vad skall jag göra om en felkod visas och ugnen inte värms upp?

Det är fel på den interna elektriska strömkretsen. Ring ett lokalt servicecenter.

Vad gör jag om skärmen för tidsinställning blinkar?

Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan (se avsnittet “Inställning av klocka”).

Vad gör jag om ugnslampan inte tänds?

Ugnslampan är trasig. Byt ut ugnsglödlampan (se avsnittet “Byte av lampa”).

Vad gör jag om ugnsfläkten körs utan att den ställts in?

Efter användning körs ugnsfläktarna till dess att ugnen kylts ner. Ring ditt lokala servicecenter om fläkten fortsätter att köras då ugnen kylts ner.

SE

Fel- och säkerhetskoder

Fel- och säkerhetskoder	Allmänna funktioner	Lösning
E-2*1)	**FEL PÅ TEMPERATURSENSOR**	**Ring ditt lokala SAMSUNG service -center.**
S-01	**SÄKERHETSBRYTARE** Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid.	**Stäng av ugnen och avlägsna maten. Låt ugnen svalna innan den används på nytt.**
-SE- E-0*1)	Fel på ugnen kan orsaka bristfällig drift och säkerhetsproblem. Avbryt användning av ugnen omedelbart.	**Ring ditt lokala Samsung servicecenter.**
-dE-	**AVDELARE SAKNAS** Avdelaren används på fel sätt. Se '**Ställa in avdelarläge**' (sidan 14).	**Avdelaren ska vara monterad för övre, undre och dubbelt läge. För enkelt läge ska den inte vara monterad.**

1) * se alla nummer eller tecken.

Tekniska data

SE

Strömförsörjning	230 V ~ 50Hz
Volym (användbar kapacitet)	65 L
Uteffekt	MAX 3650 W
Vikt	
Netto	Ca. 43 kg
Frakt	Ca. 55,5 kg
Mått (B x H x D)	
Utsida	595 x 595 x 566 mm
Ugnsutrymme	440 x 365 x 405 mm

Sweden



Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)

Denna markering på produkten och i manualen anger att den inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när dess livstid är över. Till förebyggande av skada på miljö och hälsa bör produkten hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av dess beståndsdelar.

Hushållsanvändare bör kontakta den återförsäljare som sålt produkten eller sin kommun för vidare information om var och hur produkten kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.



FRÅGOR ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS ONLINE PÅ ADRESSEN
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ch

Kodnr.: DG68-00142R